

Столичный Институт потребительских экспертиз провел лабораторную проверку качества куриного мяса.



## ПРОДАЕТСЯ ЛИ В УКРАИНЕ КАЧЕСТВЕННАЯ КУРЯТИНА?

Широкий резонанс вызвали истории об отравлении продуктами из курятины. Поэтому эксперты решили проверить их качество.

Специалисты Института приобрили пять наборов образцов. Экспертиза проводилась в лаборатории исследований химико-биологических и радиологических факторов УкрНИИ «Ресурс» Государственного агентства резерва Украины. Результаты экспертизы оказались неоднозначными. Лишь один образец (ТМ «Наша Ряба», производство компании «Мирановский хлебопродукт») в лаборатории признали полностью качественным и пригодным к употреблению без опасений. Во всех остальных образцах были обнаружены отклонения от нормы (результаты см. в таблице).

### ЛИШНИЕ БАКТЕРИИ

Никому не хочется употреблять в пищу вредоносные бактерии и уж тем более крайне опасные для здоровья патогенные микроорганизмы типа сальмонеллы.

Продукты, в которых обнаружено большое количество ненужных бактерий, даже непатогенных, нельзя считать безопасными для здоровья. Значительное их количество свидетельствует либо о недостаточной термической обработке сырья, либо о неудовлетворительных условиях хранения. Соответствие норме по этому параметру свидетельствует о высокой культуре производства.

### АНТИБИОТИКАМ НЕ МЕСТО В КУРИЦЕ

Среди потребителей бытует мнение, что на птицефабриках кур кормят гормонами роста и антибиотиками для быстрого набора веса. На самом же деле бройлер растет за 42-45 дней, и подобные темпы — результат селекции. Антибиотиками птицефабрики могут грешить с целью предотвращения заболевания птицы. Эти препараты, естественно, потом попадают в приготовленную из курицы пищу. Антибиотики — изобретение полезное, но их длительное употребление с едой может приве-

сти к печальным последствиям: от дисбактериоза до влияния на иммунную систему.

### СОМНИТЕЛЬНАЯ СВЕЖЕСТЬ

Были неприятные сюрпризы и по физико-химическим показателям. Данный параметр характеризует свежесть продукта. Общий принцип — чем меньше кислотное и перекисное число, тем лучше. Стоит, однако, отметить, что эти показатели зависят не только от производителей, но и от условий хранения продукции в магазинах.

Итак, несмотря на нарушения, обнаруженные в четырех образцах, есть их все-таки можно без особого риска. Также оптимизма добавил тот факт, что единственный образец, не вызвавший особых замечаний, был произведен лидером отрасли, формирующим около 50% всех розничных продаж (ТМ «Наша Ряба»).

Таким образом, половина всей украинской индустриальной курятины является качественной. ■

	«Наша Ряба»	«Гаврилівські курчата»	Агрофирма «Вільхівська»	«Курка Чеботурка»	Птицефабрика «Волочиска»
Патогенные организмы	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Кишечная палочка	не обнаружена	обнаружена	не обнаружена	обнаружена	не обнаружена
Мезофильные организмы	в пределах нормы	выше нормы	выше нормы	выше нормы	выше нормы
Антибиотики	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	1,39 ед/мл при норме 0,01 ед/мл	не обнаружены
Физико-химические показатели	высокие	средние	средние	средние	средние

## Салат из курицы с сухариками



### Ингредиенты

- 2 вареных куриных филе,
- 100 г сухариков,
- 4 вареных яйца,
- 2 болгарских перца,
- майонез.

На широкое плоское блюдо поставьте борта разъемной формы и выложите салат слоями. Первый слой — смешанные с двумя столовыми ложками майонеза сухарики. Второй — мелко нарезанное куриное филе, майонез. Третий слой — нарезанный мелкими кубиками перец. Смажьте майонезом. Следующий слой — натертый белок, снова майонез. Завершающий слой — на-

тертый на мелкой терке желток. Поставьте на пару часов в холодильник. Перед подачей форму снимите. Украсьте салат веточкой базилика.

## Крылышки в апельсиновом соусе



### Ингредиенты

- 1 кг куриных крыльев,
- 4 ст. л. соевого соуса,
- 4 ст. л. кетчупа,
- 3 ст. л. майонеза,
- 2 апельсина,
- 1 ст. л. сахара,
- перец.

Смешайте соевый соус, кетчуп, майонез и перец. Замаринуйте крылышки минимум на 30 минут. Из апельсинов выдавите сок в кастрюльку. Добавьте сахар, уварите сок в течение 3-5 минут. Выпекайте крылышки первые 10 минут при температуре 200°, остальное время — при 180°. Через 20 минут после начала готовки, полейте крылышки соком. До-

ведите до готовности (где-то 20 минут).

## Шашлык из курицы



### Ингредиенты

- 1 кг куриного филе,
- 1 бутылка светлого пива,
- 2 луковички,
- 1 ч. л. душицы,
- 0,5 ч. л. перца,
- соль.

Куриное филе помойте, нарежьте крупными кубиками. Посолите, поперчите, добавьте душицу. Лук очистите от кожуры, нарежьте кружочками. Курицу и лук залейте светлым пивом, оставьте мариноваться на десять часов (можно на ночь). Поочередно насадите на шампур кусочки курицы и дольки лука. Обжарьте на костре или в гриле до румяной

корочки. На гарнир подайте жареный картофель, веточки зелени.